T-fal®

EASY PRO

EN

FR



www.t-fal.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using fryer, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the fryer is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the fryer.
6. Do not operate the fryer with a damaged cord or plug or after the fryer malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the fryer to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the fryer manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
12. Always attach plug to the fryer first (depending on model), then plug cord in the wall outlet.
    To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the fryer for other than intended use.
14. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions. Ensure the two metallic parts of the basket handle are correctly positioned before locking the handle on the basket.
15. **SAVE THESE INSTRUCTIONS. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**
16. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the fryer.
17. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.
18. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the filter, window, metal walls (depending on model), or other apparent metal parts.
19. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the fryer.
20. Ensure that the lid and bowl are completely dry after washing and before use.
21. Never immerse the fryer basket into the hot oil - or drain it - without the fryer lid in place.

22. The oil level must always be between the Min. and Max. markings.
23. Do not overload the basket. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
24. Never operate your fryer without any oil.
25. The cooking times are given as guidelines only.
26. The oil must be filtered regularly and changed after 8 to 12 uses.
27. Do not mix different types of oil.
28. If you use solid vegetable shortening, cut it into pieces and melt it over low heat in a separate pot beforehand, then slowly pour it into the deep fryer pot. Never put solid shortening directly into the deep fryer pot or basket, as this will lead to deterioration of the fryer.
29. If the fryer has a removable pot, never remove it while the deep fryer is on.
30. This model is equipped with a permanent metallic filter, which does not need to be changed.
31. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
    Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
32. Warning: Possible eruption. Waters reaction to hot oil is extremely volatile. Please ensure, no matter what the recipe states, food must be dried thoroughly before immersing in Hot oil.
33. If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.t-falusa.com or www.t-fal.ca.

Polarization instructions (USA)

If this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), it is to reduce the risk of electric shock.
This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Short Cord instructions

Do not use with an extension cord. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from being tangled in, or tripping over, a long cord.

Magnetic connector (USA)

The cord is equipped with a detachable magnetic connector. The magnetic connector should be attached directly to the fryer. THIS SHOULD BE DONE PRIOR TO PLUGGING THE CORD INTO THE WALL OUTLET.

Environment protection first!



ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recycled.
➲ When you decide to replace your appliance, leave it at a local civic waste collection point.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d’emploi.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger d’un choc électrique, n’immergez pas le cordon d’alimentation, les prises de courant ou l’appareil dans l’eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l’appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l’appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d’installer ou d’enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
6. N’utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d’alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l’appareil fonctionne mal ou s’il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service pour un examen, un ajustement ou une réparation.
7. L’usage d’accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N’utilisez pas l’appareil à l’extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d’alimentation pendre le long d’une table ou d’un comptoir, et ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l’appareil sur ou près d’un brûleur à gaz, d’une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l’huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Fixez toujours la fiche à l’appareil en premier (selon modèle), puis dans la prise de courant.
    Pour éteindre, positionnez le bouton de commande sur la position arrêt puis débranchez.
13. N’utilisez cet appareil que pour l’usage pour lequel il a été conçu.
14. Assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier et solidement en place.
    Consultez les instructions détaillées de montage. Assurez-vous que les deux parties métalliques de la poignée sont correctement positionnées avant de verrouiller la poignée sur le panier.
15. **Gardez précieusement ces instructions.**
    Pour usage domestique seulement.

16. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique située sous l'appareil : elle indique sa tension nominale ex. : 120V).
17. Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est au minimum de 15 Ampères. Si la fiche de l'appareil ne rentre pas dans votre prise de courant, faites appel à un électricien professionnel afin de remplacer la fiche.
18. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon modèle), autres parties métalliques apparentes…).
19. Pour une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
20. Après le nettoyage, assurez-vous que le couvercle et la cuve sont complètement secs avant de les utiliser.
21. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, n'immergez ou ne relevez jamais le panier si le couvercle n'est pas positionné sur la friteuse (selon modèle).
22. Respectez les quantités Min. et Max. de matière grasse.
23. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
24. Ne branchez jamais votre friteuse vide (sans matière grasse).
25. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
26. La matière grasse doit être filtrée régulièrement et changée toutes les 8 à 12 utilisations.
27. Ne mélangez pas plusieurs sortes de matières grasses ou d'huiles.
28. Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feux doux dans un récipient à part, puis versez-la lentement dans la cuve. Ne mettez jamais la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier, car ceci pourrait abîmer l'appareil.
29. Si votre appareil est doté d'une cuve amovible, ne la retirez jamais lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
30. Votre friteuse est équipée d'un filtre métallique permanent ; il n'est pas nécessaire de le changer.
31. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
    Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
32. Avertissement : Éclaboussure possible, car l'eau qui réagit avec l'huile chaude est très volatile. Assurez-vous, peu importe ce que la recette indique, que les aliments ont été bien asséchés avant de les immerger dans l'huile chaude.
33. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet : www.t-fal.ca.

Instructions pour la polarisation

Si votre appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre), ceci a pour but de réduire les risques de chocs électriques. Cette fiche ne se branche que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. Ne modifiez en aucune façon la fiche.

Instructions concernant le cordon d'alimentation

N'utilisez pas de rallonge ; le produit est fourni avec un cordon d'alimentation court afin d'éviter que celui-ci ne s'emmêle ou que l'on trébuche dessus.

Cordon magnétique

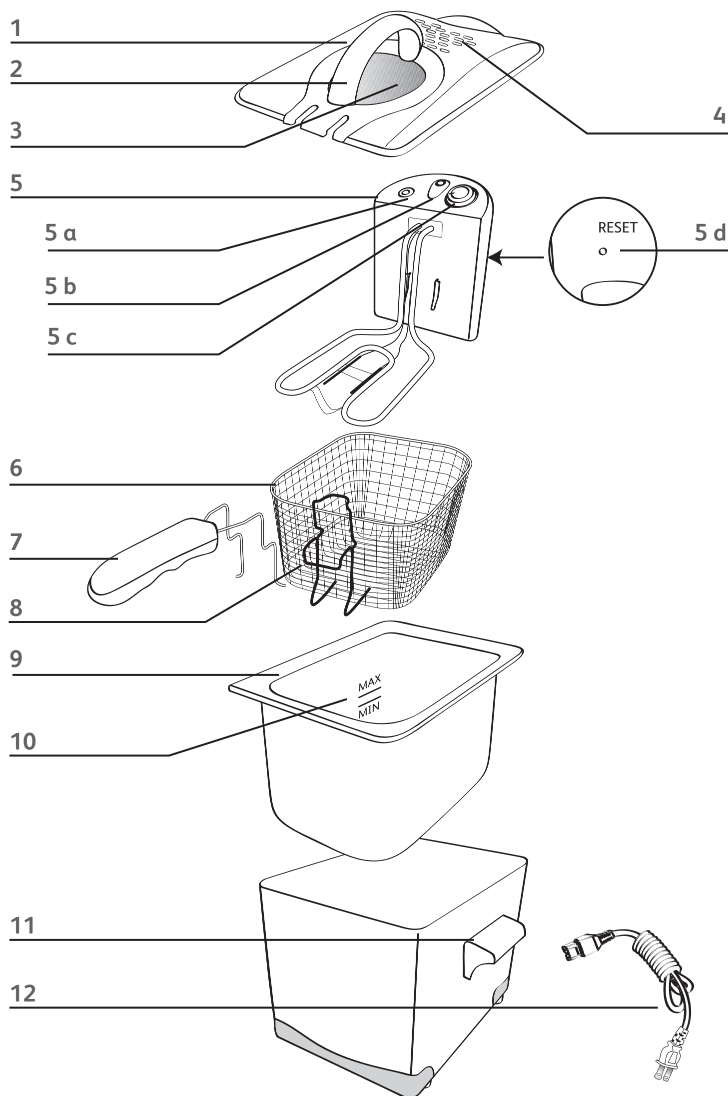
Le cordon est muni d'un connecteur magnétique détachable. Le cordon magnétique doit être attaché directement à la friteuse. CECI DOIT ÊTRE FAIT AVANT DE BRANCHER LE CORDON DANS LA PRISE MURALE.

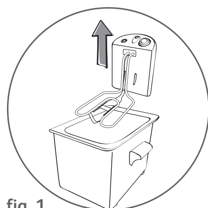
Participons à la protection de l'environnement !



ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Si vous voulez remplacer votre appareil, allez le porter à un centre local de collecte sélective.


1
2
3
4
5
5 a
5 b
5 c
RESET
5 d
6
7
8
9
MAX
MIN
10
11
12


fig. 1

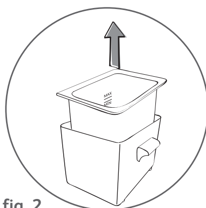
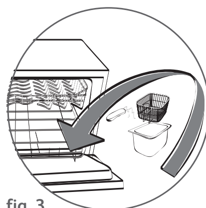


fig. 2


fig. 3

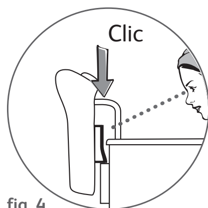


fig. 4

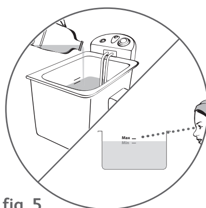
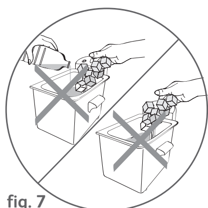


fig. 5


fig. 6


fig. 7

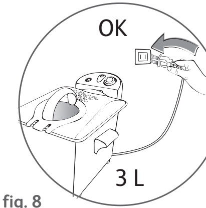
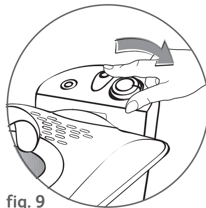
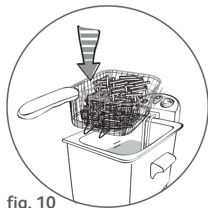
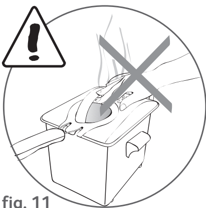
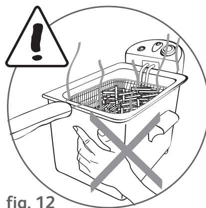


fig. 8


fig. 9


fig. 10


fig. 11


fig. 12

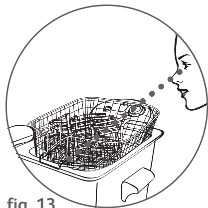

fig. 13


fig. 14

Description

1. Removable lid
2. Lid handle
3. Window
4. Filtration zone
5. Removable control unit and heating element
   a. Power indicator light
   b. Oil temperature ready light
   c. Adjustable thermostat
   d. **RESET** button
6. Basket
7. Basket handle
8. Basket high position
9. Removable Bowl
10. Min and Max oil level markers
11. Carrying handles
12. Electric cord

Preparation

Before using for the first time

- The fryer can be completely dismantled.
- Remove the lid, the basket and handle, the control unit - **fig. 1** and the bowl - **fig. 2**.
- Clean the bowl and the basket with a sponge and soapy water or put them in the dishwasher - **fig. 3**.
- Clean the housing, the lid, the control unit and the heating element with a damp cloth.
- Dry all components thoroughly.
- Place the bowl and the heating element in position - **fig. 4**.

Do not immerse the control unit with the heating element in water. Never wash the lid in the dishwasher.
Make sure that the control unit is correctly positioned otherwise the fryer cannot function.

Filling the bowl

Do not mix different types of oil or fat as this may cause the oil to overflow.
The oil/fat level must always be between the min. and max. markers, stamped inside the bowl. Check this each time prior to cooking and add some of the same type of oil if necessary.

- Fill the bowl with oil – **fig. 5.**
- Never exceed the maximum level indicated in the bowl – **fig. 5**.

	Oil Solid	Vegetable fat
Min.	$11^{3/4}$ cups / 2.8 L	5.62 lbs / 2550 g
Max.	$12^{3/4}$ cups / 3.0 L	5.95 lbs / 2 700 g

- For best results use oil recommended for deep frying: vegetable oil, corn oil, canola oil, etc. If using sunflower oil ensure the oil is changed every 5 uses. Oils which should NOT be used under any circumstances and may cause overflowing/smoking/risk of fire are: ground nut oil, soya oil, olive oil, lard or drippings.
- If you use solid vegetable oil, cut it into small pieces and melt it in a separate pan – **fig. 6**. Pour the melted oil into the fryer bowl. Never melt solid fat on the heating element or in the frying basket – **fig. 7**.

Preheating

- After the bowl has been filled with oil, put the lid on.
- Plug in the fryer – **fig. 8**.
- The power indicator light will come on and the fryer will begin to heat up.
- Turn the thermostat knob to the desired temperature without the frying basket – **fig. 9**.

Place the fryer:
- on a flat, stable, heat-resistant surface
- out of the reach of children
- away from water or heat sources.
Never operate your fryer without any oil or fat in the bowl.

Loading the basket

Never exceed the maximum capacity.
Shake frozen food to remove excess pieces of ice away from the deep fryer. No matter what the recipe, food must be dried thoroughly before frying. This will prevent the oil from overflowing and extend the life of the oil.

- Remove excess water, ice or frost from food.
- Fill the basket before placing it in the deep fryer (see the cooking tables page 8). Do not overfill the basket. Reduce the quantities for frozen foods.
- Cooking tips: Cut food into similar-sized pieces so that they cook evenly. Avoid using pieces that are too thick. For crispier frozen fries, wash them in cold water and dry them carefully. Not all frozen foods are ready to use, check the manufacturer's instructions.

Cooking

Lowering the basket

- After the ready light has come on, place and lower the basket slowly into the oil – **fig. 10**.
  Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.
- Watch cooking during 1 minute before putting the lid on.
- Note: During cooking, it is normal for the ready light to go on and off.

Never touch the lid during cooking – fig. 11.
When the fryer is in use, some parts will be extremely hot and can cause severe burns.
Only touch the knobs and handles of the fryer for your safety – fig. 12.

At the end of cooking time

Frying is complete when the cooking time has elapsed and food is of the desired color and texture.

- Allow excess oil to drain by hooking the basket on the support on the inner bowl – **fig. 13**.
- Serve.
- To use a second time, correct the oil level if necessary, then wait for the ready light to turn on again before lowering food into oil.

Switching off the deep fryer

Never move the fryer while the oil or fat is still hot.

- When you have finished frying, turn the thermostat down to the lowest setting, then unplug the deep fryer.
- Allow the oil to cool completely in the fryer (approx. 2 hours).
- Move the fryer using the carrying handles.

Table of cooking times

- The cooking times are a guide only, they may vary depending on the size of the food, the amount of the food, individual preferences and the voltage.
- Cooking tips: For the best results, use the traditional French method of frying homemade chips:
  - first frying at 320°F / 160°C
  - second frying at 374°F / 190°C.
- When cooking battered food and doughnuts, remove the wire basket to prevent food from sticking to it and use tongs to slowly lower the food into the hot oil.

Take great care when handling the food and use tongs. Gradually place the food into the hot oil, submerging it an inch at a time to prevent it from sinking too quickly.

Fresh food	Quantity	Temperature	Cooking time
French fries (maximum quantity)	2.20 lbs / 1000 g	1) 320°F / 160°C	12-13 min.
		2) 374°F / 190°C	4-5 min.
French fries (maximum quantity)	1.98 lbs / 900 g	374°F / 190°C	16-17 min.
French fries (quantity recommended for best results)	1.32 lbs / 600 g	338°F / 170°C	13-14 min.
Fried chicken (leg portions)	8	356°F / 180°C	19-20 min.
Fish fillets	.88 lbs / 400 g	320°F / 160°C	8-9 min.
Fried whole mushrooms	.88 lbs / 400 g	302°F / 150°C	8-10 min.
Apple fritters	6	338°F / 170°C	8-9 min.

Frozen food	Quantity	Temperature	Cooking time
French fries (maximum quantity)	1.98 lbs / 900 g	374°F / 190°C	15-16 min.
French fries	1.65 lbs / 750 g	374°F / 190°C	11-12 min.
French fries (quantity recommended for best results)	.99 lbs / 450 g	374°F / 190°C	7-8 min.
Chicken nuggets	2.64 lbs / 1200 g	374°F / 190°C	9-10 min.
Breaded fish fillets	.99 lbs / 450 g	374°F / 190°C	6-8 min.
Fried whole mushrooms	8 - 9	374°F / 190°C	9-11 min.

Cleaning

Filtering the oil

- You may store the oil in the fryer, or in a separate airtight container.
- Do not pour used oil/fat into the sink. Leave it to cool, and throw it away with household waste-according to the local community regulations.
- If you use solid shortening, we advise you to store it separately from the fryer.
- Crumbs that break away from foods tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time, this increases the risk of catching fire. For this reason, filter the oil regularly.

Let the fryer with the oil in the removable bowl cool completely before filtering the oil (2 hours). We recommend changing the oil/fat after a maximum of 8 to 10 uses. If using sunflower oil, ensure the oil is changed after every 5 uses.

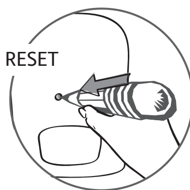
Cleaning the fryer

Never immerse the control unit in water and never wash it under running water.
Never wash the lid, the housing and the control unit in the dishwasher.
Do not store your deep fryer outside.
Do not use aggressive or abrasive cleaning products.

- **Always unplug your fryer and leave it to cool completely before cleaning it (approx. 2 hours).**
- The bowl and the frying basket are dishwasher safe or can be immersed in soapy water – fig. 14.
- Clean the lid, the housing, the control unit and the heating element with a damp cloth – fig. 14.
- Ensure all components are dry before placing them back inside the fryer.
- Put the lid on the fryer for clean storage.

Reset function

- Your appliance is equipped with an overheating security feature located in the back of the control unit.
- If you use your fryer without oil the safety cut-off is activated and the appliance will shut off automatically.
- In this case, unplug the appliance and let it cool.
- After the bowl has been filled with oil, plug the appliance in. Then press the safety cut-off RESET button with a toothpick or similar non-metallic object.
- If the problem with the safety cut-off persists, please contact our Helpline (see details on page 15).



If your fryer does not work properly

PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The fryer is not heating	
The appliance is not plugged in.	Plug-in the appliance and check the connection between the cord and the fryer.
The cooking temperature is not being reached.	Set the thermostat control to the required temperature.
The control unit is not correctly positioned.	To prevent this, use the guide slots to correctly position the control unit.
The safety cut-off is activated.	Let it cool and press the RESET button, which is located on the back of the control unit of the fryer. If the problem persists, please contact our Consumer Service Department (see contact details page 15).
Oil overflows	
The basket was lowered too quickly.	Lower the basket slowly and keep a close eye on the oil level.
Cooking freshly made fries at 356˚F/374˚F - 180˚C/190˚C for the first fry.	It is important to double-fry freshly made fries and to respect the recommended cooking temperature (see page 8).
The Max. marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the level (Max.) and remove the excess.
The frying basket has been overfilled with food.	Check that the basket is not too full.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly.
Wrong oil or different types of oil/fat have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil (see recommendations of what oil to use page 6).
Emits unpleasant smells	
The fat/oil has deteriorated.	Replace the frying oil (after 8 uses max.), more frequently depending on the oil.
The fat/oil is unsuitable.	Use a good quality blended vegetable oil.
Food does not become golden, and remains soft	
Food is moist and contains too much water (frozen food).	Remove as much ice from the frozen food as possible before frying.
Pieces are too thick and contain water.	Experiment by lengthening the cooking time or by slicing food smaller and thinner.
Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right tempertaure.	Fry food in small quantities (especially when frozen).
The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set the thermostat control to the recommended temperature.
French Fries stick together	
Unwashed food immersed in hot oil.	Wash potatoes well and dry them thoroughly.

MANUFACTURER's WARRANTY



With a strong commitment to the environment, most of T-fal products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call T-fal consumer service directly at the phone number below for repair options. Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This product is guaranteed by T-fal for 1 year against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase. The manufacturer's warranty by T-fal is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The T-fal warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At T-fal's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product.

T-fal's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The T-fal warranty only applies within USA, Canada & Mexico, and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorized service center or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a T-fal authorized service center. Full address details for each country's authorized service center are listed on the T-fal website ((www.t-fal.com)) or by calling the appropriate telephone number listed below to request the appropriate postal address.

T-fal shall not be obligated to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow T-fal instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water or consumable
- damage due to water, dust or insects entering the product;
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The T-fal manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA, Canada & Mexico. Where a product purchased in one country and then used in another one:

a) The T-fal guarantee duration is the one in the country of usage of the product, even if the product was purchased in another listed country with different guarantee duration.
b) The T-fal guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications.
c) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by T-fal.
d) In cases where the product is not repairable in the new country, the T-fal guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This T-fal manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also

have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in T-fal internet site.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**MEXICO**	Groupe Seb Mexico S.A de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	**U.S.A.**	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		**(01800) 112 83 25**		**800-526-5377**

: www.t-fal.com

Description

1. Couvercle amovible
2. Poignée du couvercle
3. Hublot
4. Zone de filtration
5. Boîtier de commande amovible
   a. Voyant lumineux marche/arrêt
   b. Voyant
   c. Thermostat réglable
   d. Bouton "**RESET**"
6. Panier
7. Poignée du panier
8. Fixation du panier
9. Cuve amovible
10. Repères Min et Max du remplissage
11. Poignées de transport
12. Cordon d'alimentation

Préparation

Avant la première utilisation

- La friteuse peut être complètement démontée.
- Enlever le couvercle, le panier et la poignée, le boitier de commande - **fig. 1** et la cuve - **fig. 2**.
- Nettoyez le couvercle, la cuve et le panier avec une éponge humide et de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle - **fig. 3**.
- Nettoyez les parois, le boîtier de commande et l'élément chauffant avec une éponge humide.
- Séchez bien tous les composants
- Mettez en place la cuve et l'élément chauffant - **fig. 4**.

N'immergez jamais le boîtier de commande avec l'élément chauffant dans l'eau.
Ne lavez jamais le couvercle au lave vaisselle.
Assurez-vous que le boîtier de contrôle est correctement positionné, sinon la friteuse ne fonctionnera pas.

Remplissage de la cuve

Ne mélangez jamais différentes sortes de matières grasses, car cela pourrait causer des débordements.
Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères Min. et Max. de la cuve. Vérifiez avant chaque cuisson et ajoutez, au besoin, le même type de matière grasse.

- Remplissez la cuve d'huile – **fig. 5.**
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum indiqué dans la cuve – **fig. 5**.

	Matière grasse solide	Huile
Min.	11 3/4 cups / 2.8 L	5.62 lbs / 2550 g
Max.	12 3/4 cups / 3.0 L	5.95 lbs / 2 700 g

- Si vous utilisez de l'huile de tournesol, assurez-vous de la changer toutes les 5 utilisations. Les huiles suivantes ne doivent PAS être utilisées en aucun cas, car elles pourraient causer des débordements, des émanations de fumée ou des risques d'incendie : huile d'arachide, huile de soja, huile d'olive, saindoux ou jus de cuisson.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part – **fig. 6** pour ensuite la verser dans la cuve (ne faites jamais fondre la matière grasse solide dans le panier ou dans la cuve). – **fig. 7**.

Préchauffage

- Après avoir rempli la cuve avec de l'huile, poser le couvercle.
- Branchez votre friteuse – **fig. 8**.
- Le voyant lumineux marche/arrêt s'allumera et la friteuse commencera à chauffer.
- Tournez le thermostat à la température désirée sans le panier – **fig. 9**.

Placez la friteuse :
- sur un plan stable, et résistant à la chaleur,
- hors de portée des enfants,
- éloignée de toutes sources d'éclaboussures ou de chaleur.
Ne branchez jamais la friteuse quand elle est vide (sans matière grasse).

Préparation du panier

Ne dépassez jamais la quantité limite sécuritaire.
Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essuyez soigneusement les aliments avant de les faire cuire.

- Essuyez les aliments pour enlever l'excès d'eau ou de glace.
- Remplissez le panier avant de le placer dans la friteuse. (voir le Tableau de cuisson page 18). Ne surchargez pas le panier.
- Conseils de cuisson : Coupez les aliments de la même taille afin qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais. Pour que vos frites surgelées soient plus croustillantes, passez-les sous l'eau froide, puis séchez-les. Tous les aliments congelés ne sont pas nécessairement prêts à manger. Lisez le mode d'emploi du fabricant.

Cuisson

Immersion du panier

- Une fois que le voyant lumineux marche/arrêt est allumé, mettez en place le panier dans la cuve et descendez-le doucement dans l'huile – **fig. 10**.
  Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements.
- Attendre 1 minute avant de repositionner le couvercle.
- Note : pendant la cuisson, il est normal que le voyant lumineux marche/arrêt s'allume et s'éteigne.

Ne touchez jamais le couvercle pendant la cuisson – fig. 11.
Lorsque la friteuse est en marche, certaines parties sont extrêmement chaudes et peuvent causer de graves brûlures. Pour votre sécurité, ne touchez qu'aux boutons et aux poignées de la friteuse. – fig. 12.

À la fin de la cuisson

La friture est terminée lorsque le temps de cuisson est écoulé et que les aliments ont la texture et la couleur désirées.

- Égouttez vos aliments. Placez le panier sur le rebord de la friteuse en le plaçant sur la fixation prévue à cet effet. – **fig. 13**.
- Servez.
- Pour une deuxième cuisson, ajoutez de la matière grasse au besoin, puis attendez que le voyant lumineux marche/arrêt s'allume une fois de plus avant de plonger de nouveaux aliments dans l'huile.

Mise hors tension de l'appareil

Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque l'huile est chaude.

- Lorsque la friture est terminée, mettez le thermostat à la position minimale, puis débranchez la friteuse
- Laissez refroidir complètement la friteuse et la matière grasse (2 heures).
- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées de transport.

Tableau de cuisson

- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, du goût de chacun, de l'épaisseur des aliments, de la tension du réseau électrique, etc.
- Conseils de cuisson : Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson des frites fraîches, la cuisson traditionnelle en deux bains est recommandée :
  - premier bain à 320˚F / 160 ˚C
  - second bain à 374˚F / 190 ˚C.
- Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'empêcher que les aliments y adhèrent et utilisez des pinces pour tremper lentement les aliments dans l'huile chaude.

**Plongez les aliments avec précaution et utiliser des pinces.
Plonger progressivement les aliments dans l'huile chaude, en les immergeant centimètre par centimètre.**

Aliments frais	Quantité	Température	Temps
Frites (capacité maximum)	2.20 lbs / 1000 g	1) 320˚F / 160˚C	12-13 min.
		2) 374˚F / 190˚C	4-5 min.
Frites (capacité maximum)	1.98 lbs / 900 g	374˚F / 190˚C	16-17 min.
Frites (quantité recommandée pour de meilleurs résultats)	1.32 lbs / 600 g	338˚F / 170˚C	13-14 min.
Poulet frit (par pilons)	8	356˚F / 180˚C	19-20 min.
Filets de poisson panés	.88 lbs / 400 g	320˚F / 160˚C	8-9 min.
Champignons entiers frits	.88 lbs / 400 g	302˚F / 150˚C	8-10 min.
Beignets de pommes	6	338˚F / 170˚C	8-9 min.

Aliments surgelés	Quantité	Température	Temps
Frites (capacité maximum)	1.98 lbs / 900 g	374˚F / 190˚C	15-16 min.
Frites	1.65 lbs / 750 g	374˚F / 190˚C	11-12 min.
Frites quantité recommandée pour de meilleurs résultats)	.99 lbs / 450 g	374˚F / 190˚C	7-8 min.
Nuggets de poulet	2.64 lbs / 1200 g	374˚F / 190˚C	9-10 min.
Filets de poisson panés	.99 lbs / 450 g	374˚F / 190˚C	6-8 min.
Champignons entiers frits	8 - 9	374˚F / 190˚C	9-11 min.

Nettoyage

Filtrer l’huile

- Vous pouvez conserver l’huile dans votre friteuse ou la mettre dans un récipient étanche à part.
- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l’évier. Laissez-la refroidir puis jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux réglementations locales.
- Si vous utilisez de la matière grasse végétale, nous vous conseillons de la mettre dans un récipient à part.
- Les résidus qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide du corps gras. Au fil du temps, cette accumulation augmente le risque que l’huile prenne feu. C’est pourquoi il faut la filtrer régulièrement.

Laissez refroidir complètement la friteuse et l’huile (approx. 2 heures) avant de nettoyer la friteuse. Changez l’huile au moins toutes les 8 à 10 utilisations. Si vous utilisez de l’huile de tournesol, changez l’huile au moins toutes les 5 utilisations.

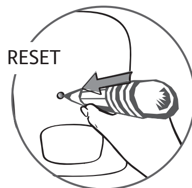
Nettoyage de la friteuse

**N’immergez jamais l’appareil et le boîtier de commande dans l’eau et ne les placez jamais sous l’eau courante.
Ne mettez jamais l’appareil et le boîtier de commande au lave-vaisselle.
Ne rangez pas votre friteuse à l’extérieur.
N’utilisez jamais de produits nettoyants puissants ou abrasifs.**

- **Ne nettoyez jamais la friteuse sans l’avoir débranchée et laissée refroidir (2 heures) auparavant.**
- Mettez le panier et la cuve amovible au lave-vaisselle ou nettoyez-les avec une éponge et de l’eau savonneuse. – **fig. 14**.
- Nettoyez le couvercle, le boîtier de commande et le corps de la friteuse avec un chiffon humide. – **fig. 14**.
- Séchez bien tous les éléments avant de les remettre en place
- Remettez le couvercle sur la friteuse pour le rangement.

Fonction RESET

- Votre appareil est muni d’un dispositif de sécurité en cas de surchauffe situé au dos du boîtier de commande.
- Si l’appareil est utilisé à vide, le dispositif se déclenchera et l’appareil s’éteindra automatiquement.
- Dans ce cas, débranchez l’appareil et laissez-le refroidir.
- Pour remettre en marche l’appareil, appuyez sur le bouton RESET situé à l’arrière de l’appareil à l’aide d’un cure-dents ou d’un objet non métallique similaire .
- Si le dispositif se déclenche à nouveau, rapportez votre appareil à un Centre de service autorisé T-FAL. (Voir les détails en page 22).



Si votre friteuse ne fonctionne pas correctement

PROBLÈMES ET CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
La température de cuisson n'est pas atteinte.	Réglez le thermostat à la température désirée..
Le boitier de commande n'est pas correctement en place.	Pour éviter ce problème, utilisez les rails pour placer le boîtier correctement.
Le reset est activé.	Laissez l'appareil refroidir et appuyez sur le bouton RESET, situé à l'arrière du boîtier de commande de l'appareil. Si le problème persiste, veuillez communiquer avec le service à la clientèle (voir les coordonnées en page 22).
L'huile déborde	
Le panier a été descendu trop rapidement.	Descendez le panier lentement et surveillez étroitement le niveau d'huile.
Faites cuire les frites fraîches à 356°F/374°F - 180°C/190°C pour la première friture.	Il est important de frire deux fois des frites fraîchement coupées et de respecter la température de cuisson (voir page 18).
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus d'huile, une fois que la friteuse a refroidi.
Le panier est surchargé.	Enlevez le surplus d'aliments.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex. surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
Mélange d'huiles et/ou de graisses différentes. La matière grasse ne convient pas.	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve, puis remplissez-la avec un seul type d'huile. Utilisez de la matière grasse végétale pour une friture de qualité.
Dégagement de mauvaises odeurs	
La matière grasse est dégradée.	Renouvelez l'huile de friture (après 8 utilisations max.).
La matière grasse ne convient pas.	Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture.
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
Les aliments sont humides et contiennent trop d'eau (aliments congelés).	Enlevez le plus de glace possible des aliments congelés avant de les frire.
Ils sont trop épais et contiennent de l'eau.	Retirez la glace des surgelés et séchez bien les aliments. À titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. Coupez les aliments plus finement.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est pas à la bonne température.	Faites frire les aliments en petites quantités , surtout les surgelés.
La température du bain de friture peut-être insuffisante : le thermostat est mal réglé..	Réglez le thermostat à la température conseillée.

Les frites collent	
Les frites fraîches n'ont pas été lavées avant d'être plongées dans l'huile.	Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches avant la cuisson.

GARANTIE DU FABRICANT

 **: www.t-fal.ca**

Conformément à l'engagement ferme de T-fal à l'égard de l'environnement, l a plupart des produits T-fal sont réparables durant la période de garantie et par la suite. Avant de retourner des produits défectueux à l'endroit où vous les avez achetés, veuillez communiquer directement avec le service à la clientèle de T-fal au numéro de téléphone mentionné ci-dessous, pour connaître les options de réparation. Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée!

La garantie

Ce produit est garanti par T-fal pendant une période d'un an, contre tout défaut de fabrication ou de main-d'oeuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.

Cette garantie du fabricant T-fal vient en complément des droits des consommateurs.

La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'oeuvre nécessaire. Au choix de T-fal, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de T-fal dans le cadre de cette garantie, se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions et exclusions

La garantie de T-fal ne s'applique qu'aux États-Unis, au Canada et au Mexique et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Le produit peut être déposé directement en personne, à un centre de service autorisé ou peut être adéquatement emballé et retourné par courrier enregistré (ou d'autres méthodes d'expédition similaires), à un centre de service autorisé. La liste complète des centres de service autorisés de chaque pays, ainsi que leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de T-fal www.tefal.ca) ou en composant le numéro de téléphone approprié, tel que l'indique la liste ci-dessous, pour obtenir l'adresse postale appropriée.

T-fal ne sera pas obligée de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.

La présente garantie ne couvre pas les dommages survenus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement de pièces consommables ni les cas suivants :

- utilisation du mauvais type d'eau
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit
- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats attribuables à une mauvaise tension ou une mauvaise fréquence
- tout accident lié à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages survenus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes liés à l'emballage effectué par son propriétaire ou à une manutention inadéquate de la part du transporteur.

La garantie du fabricant T-fal ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis, au Canada et au Mexique. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

a) La durée de la garantie de T-fal sera celle du pays d'utilisation du produit, même si le produit a été acheté dans l'un des pays figurant sur la liste, et qu'il est assorti d'une garantie de durée différente.

b) La garantie de T-fal ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, dont la tension, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.

c) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation pourrait exiger une période de réparation de plus longue durée si le produit n'est pas vendu par T-fal dans le pays d'emploi.

d) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie de T-FAL sera limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit de remplacement de même valeur si c'est possible.

Droits légaux des consommateurs

Cette garantie de T-fal ne touche ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie accorde au consommateur des droits spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du pays, de l'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.

Informations supplémentaires

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetés, s'ils sont disponibles localement, tel que le décrit le site internet de T-fal / www.tefal.ca.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**MEXICO**	Groupe Seb Mexico S.A de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	**U.S.A.**	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		**(01800) 112 83 25**		**800-526-5377**

: www.t-fal.ca



Ref : NC00122986
Réalisation : Espace Graphique